

Medene galete sa ukusom umbira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 120 g smege šecera
- 4 pune kašike meda sa umbirom
- 100 ml ulja
- 150 ml mleka
- 30 g čokolade u prahu
- 1 kesica cimeta
- 2 vanilin šecera
- 1 prašak za pecivo
- 400 g brašna

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerima, pa postupno dodavati mleko, ulje i med. Dodati brašno, prašak za pecivo, čokoladu u prahu, cimet.

Mutiti još malo, da se smesa ujednaci. Zagrejati aparat za galete, stavljati smesu na sredinu, poravnati kašikom i peci galete oko 2 minuta. Ako je potrebno, s vremena na vreme nauljiti aparat. Peci galete dok ne poprime lepu zlatnu boju.

Savet

Po prvi put pravim ovakve galete, po mom mišljenju, ja bih dodala još 20. tak ml mleka, jer mi se smesa uinila

pregustom, malo se teže razlivala, ali sam, ipak, odustala... Ispale su savrsene!!! Ukus je neponovljiv, o mirišu da i ne govorim!... tako da je vredelo malo se pomući da se smesa lepo razlije, možda sledeći put dodam onih 20. tak ml mleka, ko zna, isto da probam... Ovo sam dodala u napomenu, da se neko ne zbuni, jer je masa malo guša... A, da! Druga napomena je da su predivno mekane i kad se ohlade...